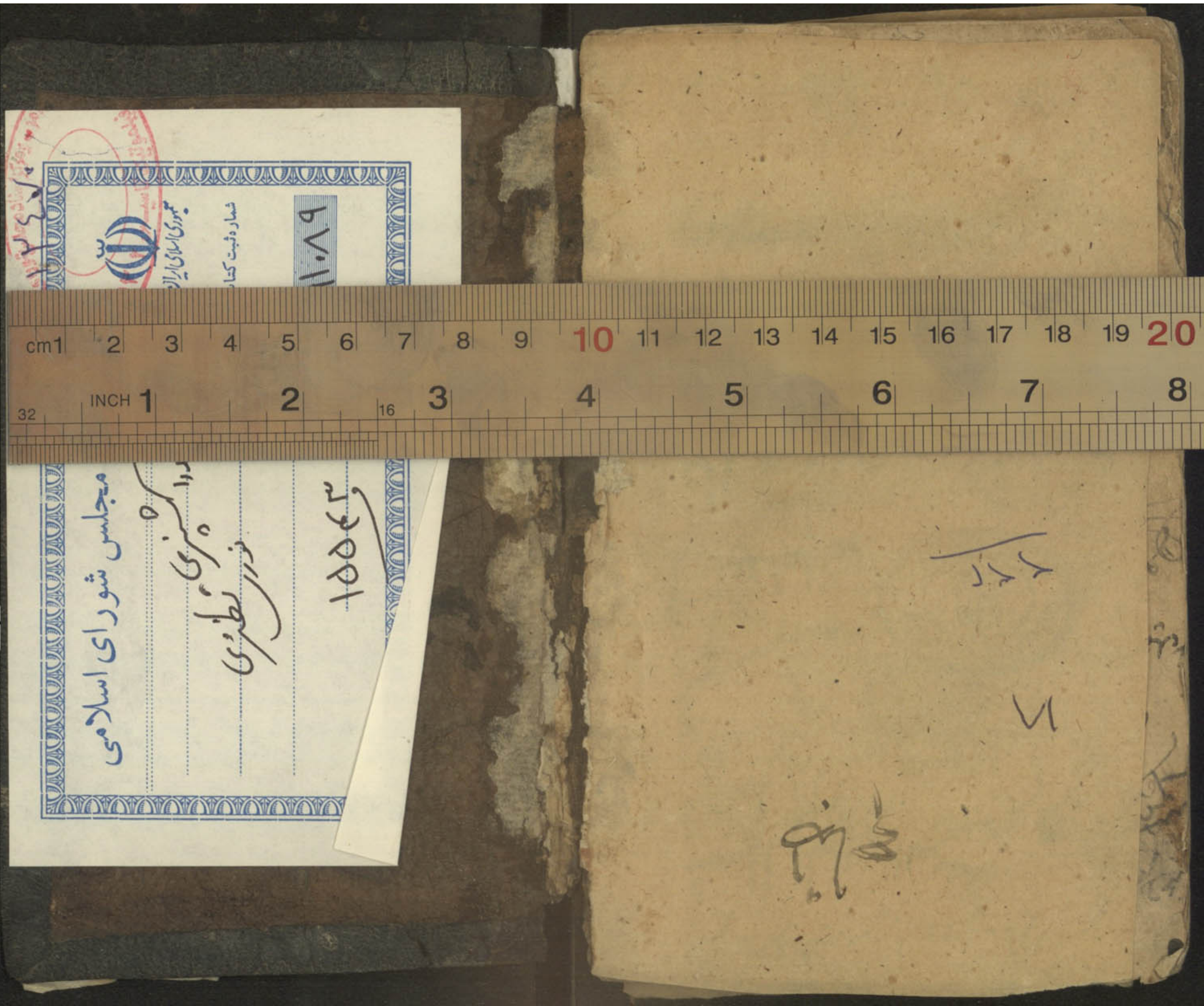

مجلس شورای اسلامی

من عاشق و شیرین من با درویش باغ ...

بسم الله الرحمن الرحیم

بسم الله الرحمن الرحیم وبه نستعین

شکر و سپاس و حمد بی‌قیاس مر آن منعم حقیقی را که نمک حلیلش و شوربایش
قاف تا قاف کشیده و نعمت احسان او را مور و مار و مرغ و جن و انس چشیده
نظم ادیم زمین سفرهٔ عام اوست :: برین خوان یغما چه دشمن چه دوست ::
چنان پهن خوان کرم گسترد :: که سیمرغ در قاف قسمت خورد :: و از
الطاف بی‌نهایت و رحمت بی‌غایت او اشجار با ثمار الوان رسیده و نعمای
خوان او را هیچ شی ندیده و نشنیده که سبحان ما اعظم شانه و لا اله
غیره نظم قدرت اوست که پرورده به شیرین کاری :: طوطی ناطقه را در شکرستان
مقال :: حکمت اوست که بره انداختن داده بعقل :: تا نهد شمع هدایت شبستان
ضلال :: و درود نامعدود و تحیت غیر محدود بر زمرهٔ انبیا که زمرهٔ اظهر را
زهره و یارای آن نیست که بر آسمان عصمت و تقوی ایشان که مخالف قانون
شرع هرگز باشد چنگ آورد که اولئک علیهم صلوات من ربهم و

اولئک

اولئک هم المهتدون خصوصا بر مظهر سر ذات که قایل کلمهٔ انا و علی
بین یدی الله تعالی قبل ان یخلق آدم باربعة عشر الف عام
بر خاص و عام شد و در بیان مرتبهٔ ولایت بدین نکته مترنم گشت
که انا و علی من نور واحد و علی منی و انا منه و در دار
دنیا بهر اظهار و اقتدار خویش بهر بیگانه و خویش مترنم بنغمهٔ انا مدینة
العلم و علی بابها نظم احمد مختار سلطان رسل :: مظهر ذات
خدا و عقل کل مناجات بزرگوار خدایا بحرمت قلوب منکره و بحرمت
ستور مندرسهٔ اولیاء الله که ما و یاران را بر جادهٔ مستقیم شریعت
حضرت محمد مصطفی صلی الله علیه و آله و سلم ثابت و علم ملوک ما را در
حقایق معت که علی المرتضی علیه الصلوة و السلام قایم دار بحکم الناس
علی دین ملوکهم نظم طرف هزاران جان شیرین باد ایثار ::
فدای مرتضی آن شاه ابرار :: پس از حمد داور و نعت نبی
بگو مدح شاه ولایت علی :: تولا بکن بر شهنشاه دین :: تبرا کن از
دشمنانش یقین اما بعد بر رای اصحاب فضل و هنرمندی نماند که نظم
خاک راه علی ولی الله :: الفقیر الحقیر نورالله :: چون مدت

مدید و عهد بعید است و از تاریخی که پادشاه سکندر شان جنت مکان
شاه اسمعیل ماضی رحمة الله علیه لوای حشمت و رایت سلطنت بر
افراخته که سنه احدی و تسعمایه بوده الی یومنا ابا عن جد بامر طباخی
در سلسله مذکور قیام و اقدام نموده و الیوم که سنه ثلث و الفست
از جا مکمن عالم غیب و از گنجینه مخزن لاریب بگوش هوش ندای ارجعی
الی ربک فرو خوانده مصراع بدین مژده گر جان فشانم رواست ؛ و
بیمن همت و حسب الحکم پادشاه جمشید منزلت فریدون مرتبت سلیمان
حشمت کیخسرو صولت تیمور جاه خاقان سپاه ملایک سپاه ظل الله سفر حجاز
میسر شد و چون بدین سعادت عظمی و موهبت کبری رسید و بعد از بازگشت
ازین سفر بپای بوس نواب کامیاب اشرف اقدس ارفع اعلی مشرف
شد که در حقیقت آن حج دیگر است فی مدح نواب اعلی شهی که بود او
ملایک سپاه ؛ الهی بود در پناه اله ؛ عدویش بود خوار و در خورد
زار ؛ خدا ایش کند نیست در روزگار ؛ پدر بر پدر خسرو و پادشاه
شهنشاه بابا و عباس شاه ؛ ز انعام آن پادشاه گزین ؛
رسیدم بطوف بزرگان دین ؛ طواف حج و عمره ام شد نصیب

بود

بود یاد ورش روح آل حبیب ؛ ز الطاف ایزد ز انعام او ؛
رسیدم بدین جا بوجه نکو ؛ وگرنه کجا این شرف از کجا
رسیدی بمن کو ز بهر خدا ؛ نگهدار بادا ور ذو الجلال
بحق نبی و بعترت ز بند و آل ماحصل کلام غرض از تمهید این مقدمات
و محتاج گشتن تراز این کلمات اگر ایام بی سامان نانسرجام گذشته
زمان محنت آغاز فرخنده انجام رسید و صبح طرب افزای از مشرق
امید دمید بیت صبح ظفر از مشرق امید برآمد ؛ اصحاب غرض را
شب سود ابر آمد ؛ بهر حال بموجب و صف العیش نصف المعیشة و
التجربة و ابن الفقیه نصف الفقیه بخاطر رسید که در علم طباخی رساله بیان
نماید که طالبان این علم را و کسانی را که از ازل بهضمی باشد بیفی
باشد اگرچه این حد فقیر نیست اما این بیت حافظ تمسک است بیت
در پس آینه طوطی صفتم داشته اند ؛ آنچه استاد ازل گفت بگو میگویم
و از ارواح استادان ماضی همت طلب نموده بتوفیق الله مرتکب
این امر شد امید که نوعی بتقدیم رسد که اهل حسد و ارباب غرض را
محل دم زدن و یارای قدم زدن نباشد نظم آه ازین بادیه

بنمای پیابان حمد ٭ که ندارد دل ظلمانیش از عرفان نور ٭ عیب
باشد هر جا مطرح نظرش ٭ گشته از گرد حسد دیده انصافش کور
دانش اینه که حق سبحانه و تعالی دیده اهل غرض و بی انصاف را
بمرهم بینایی مکحل سازد ٭ رباعی یارب بدم نوید اکرام رسان
کنجی بکفم ز گنج انعام رسان ٭ در ساحت امید من این کاخ مراد
بنیاد نهاده با تمام رسان ٭ و میخواست در وادی آنکه ارشاد
چیست و مرشد کیست و شد و ید و کسوت طباخی و در آمد و آنچه
بدین ناتوان رسیده که چند بیان نماید اما فضولی نمود اگر عمر
امان بخشد و رخصت با فرصت قرین کرد در رساله علیحده درین باب
نوشته خواهد شد بیت همت بلند دار که مردان راه رو ٭ از
همت بلند بجایی رسیده اند ٭ بدان و آگاه باش ای طالب سفره
خلیل که اصل طعام پیش از پنج قسم نیست و این کمینه از آن جهت بر
یک فصل و پنج باب و مقدمه و خاتمه ختم نمود و هر بابی بر چند
رنگ که آن طعام است قسمت نموده میشود و مقدمه در ذکر بورق
باقلاوا و جان عسه و غیره گفته خواهد شد و خاتمه در آنچه زاده طبع

فقیر حقیر پر تقصیر باشد و بالله التوفیق بیت که اسم رساله را بری
ای یار ٭ بشنو ز من خسته دل بمقدار ٭ شد مادة الحیوة نامش بیقین
چون هست حیات در ترقی ز افطار باب اول در تعریف
خشکه پلاو و آنچه لازمه اوست باب دوم در اقسام پلاو از رشته
و شیرین و ساده و این بر سه فصل گفته میشود فصل اول در ساده
و ثانی در رشته و ثالث در شیرین باب سوم در اقسام قلیه از
رشته و ساده و بورانی و این نیز بر سه فصل است باب چهارم
در اقسام آش آرد و بنه و غیره باب پنجم در اقسام شله پلاو
و کشکک و هریسه و پیش از آنکه شروع در مقدمه و بابها شود فصل را
بیان نماییم فصل در بیان آنکه استاد کیست و صفت استاد چیست
استاد آنست که بهیچ وجه من الوجوه از ابتدا تا انتها از کار خود غافل
نشود و با امید هیچکس نگذارد و عجب و غرور که از افعال شیطان است
بخود راه ندهد و به دیانت و امانت موصوف باشد و صفت او
آنست که پا از دایره شرع بیرون نگذارد و در هر وقت از صلوة
و صوم خالی نباشد و مرتکب مناهی نگردد و ظاهر و باطن خود را پاک

و پاکیزه سازد و جمیع اسباب و آلات طبخ را پاکیزه نگهدارد و خصوصا
گوشت آب کشیده کار کند که لذت طعام و لذت دست از تقوی و
طهارت پیدا میشود و غیرت و حمیت و تحمل و باربرداری و خلق خوش و
نیکوکاری و باعلم کارسازی لازمهٔ این کار است و مردانگی و جلدی خدا
داده است از بیحیایی اجتناب باید کرد و از بیراهی حذر از که راه
غالب است **بیت** هر که او نیک میکند یابد : نیک و بد هر چه
میکند یابد : من آنچه شرط بلاغ است با تو میگویم : تو خواه از سخنم
پند گیر و خواه ملال : و هر کس که بدین صفتها که از صد یکی و از بسیار اندکی
گفته شد موصوف شود او را استاد میتوان گفت و بدو عار بی
منت و ارزانی است و اگرنه جای عیسی آسمان و جای طوطی شاخسار
نظم نه هر که چهره برافروخت دلبری داند : نه هر که آینه سازد سکندری
داند : هزار نکتهٔ باریکتر ز مو اینجاست : نه هر که سر بتراشد
قلندری داند : **مقدمه** در اقسام باقلاوا و بورق و غیره بدانکه باقلاوا
نسبتی بعلم طباخی ندارد و استادان ماضی رحمهم الله درین باب
جانب انصاف مرعی نداشته اند و او نسبت بقنادیان دارد و حق

غنج

ایشان است و چون میراث حلال است و بما بارث رسیده بنابرین
درین سلک نوشته شد **بدانکه** باقلاوا با قسام است آنچه مشهور است
بعد پس می پزند و الا بمغز بادام و مغز پسته اعلی است و این کمینه مغز
گردوی تر و فندق تر بعمل آورده و استاد پسندی شود و مستحسن افتاده
اصل او آنست که از نان لواش بپزند که آن شیره کش و دندان گیر
میشود و درین روزگار از نان تنک می پزند اما خوب نمی شود و لشته
لیستی میشود و صفت او آنست که ازین مغزها هر کدام بهم رسد مقشر نموده
در هاون باید کوفت و آنرا با شیرهٔ قند مکرر و عطر داخل نموده بجوشانند
تا آنکه حلوا شود و بعد از آن لواش را بریده و میان او را از آن حلوائی
که مذکور شد پر کرده بطرز سنبوسه ببندند و بروغن بادام یا گوسفند برو
سرخ نموده که اندرون او خام نباشد و بعد از آن شیرهٔ قند
مکرر قوام بجوشانند و مشک را با گلاب حل نموده مرتبه مرتبه بدو بپاشند
تا آنکه نرم شود و خشک نباشد و از هم نپاشد که اینها عیب طباخ است
و بعد از آن چینی فغفوری سفید کشیده مغز پستهٔ مقشر را با قند و مشک
صلایه نموده بر روی او بپاشند و **باقلاوا**ی بزرگ درست سبز

می پزند و در روم بسیار رغبت می نمایند صفت او نان تنک را
بقاعده طبق که ظرف اوست مدور می پزند و بروغن سرخ نموده ورق
ورق نان مذکور را بدان طرف میگذارند و عدس لخچه میریزند تا
ده ورق و کنارهای او را نیز خمیر میگیرند و شیرهٔ نبات یا قند مکرر را با
مشک و گلاب بقدر احتیاج بکار میبرند و در میان شیره برود
می جوشانند تا بکمال رسد و الحق چیزی معقول و مطبوع است اما طباع
مختلفست و بابلاوا از نانی که بعبارت ترکان بزلماج میگویند
می پزند صفت او آنست که بزلماج را بطریق لکلک بپزند و بروغن
سرخ نموده در شیر قند مع مشک و گلاب بجوشانند و مغز پستهٔ مقشر
داخل نموده بکشند و این جهت از قدر اعلی است اما صفت بورق
آنست که آرد اعلی را از آرد و بیزند و الا بد میکنند و با روغن اعلی و
خمیرمایه و شیر خمیر نمایند و بدستمال و دستار سفید آب کشیده بپوشانند
تا چهار ساعت بایستد و بعد از آن قیمهٔ اعلی با دنبه بمانند و از خشخاش بکشند
و نقد داده بگذارند که ملایم شود و بروغن مبدل شود و پیاز بسیار
داد و دیه بحد اعتدال در او ریزند و بعد از آن آب لیمو داخل نمایند

و قند چاشنی نمایند و بلدرچین یا کبوتر بچه و اگر اینها هم نرسد مرغ فربه دو
ریزه کنند و داخل قیمه نمایند تا مزهٔ ادویه و آب لیمو جذب کند بعد
از آن بگذارند که قیمه سرد شود و خمیر مذکور را اگنده مقابل گردوی بیست
دانه بگیرند و او را تنک نموده بطبق نقره یا مس پاکیزه سفید روغن
آب کرده و صاف نموده بریزند و آن ورق را پهن اندازند و باز
روغن بریزند تا شش ورق و بعد از آن مرغ را چیده قیمه بر او
بریزند و بقاعدهٔ مذکور شش ورق دیگر بر بالای او پهن اندازند بعد از آن
کنار او را برابر طبق بلکه پایین تر ببرند و طبق دیگر بر سر او نهاده بالا
و زیر او را آتش ریزند و بهوای آتش سرخ نمایند که هنوز دو و اندرونش
خام نباشد و بعد از آن که سرخ شود روغن او را گرفته بظرف
دیگر برگردانند و قند را با آرد و سماق بیخته بدو پاشند و بلکه بر روی بورق
بپاشند مذکور چیزهای مناسب می نویسند و اینها صفت طباخ است
و اسحاق اطعمه درین باب میفرماید بیت زبورق نیست چیزی در
جهان به ** خداوندا مرا آن ده که آن به ** و این بورق هم
بلدرچین بورق مشهور است و در زمان حضرت شاه اسمعیل ماضی

انار الله برهانه طباخ این علیحضرت بود و چند نفر شاگرد او و نوازش در خدمت
او بوده و مواجب از دیوان اعلی میخوردند که هرگاه که در صحرا نواب اعلی
یورت میفرموده سپلداران زمین را مسطح میکردند و نوازش چون دیگ شیر میکشید
که جای باد باشد اما حالا آسان شده و این تکلفات برطرف است
جان عمه بباید دانست که جان عمه بسیار طعام لذیذ خوشخوار است
صفت آن قیمه اعلی بقاعده که در یورت مذکور شد الا برنج نداشته باشد
و خمیر سینه بهمان دستور بگیرند فاما خمیر او را چند نوبت تنک نمایند و باز
کنده گرفته بقاعده تنک نموده و قیمه در میان او نهاده ببندند و
کنار او را بدست پیچ پیچ نموده سرخ نمایند و قند را با آرد سماق و عطر
صلایه کرده بپاشند الا در محلی که سرد نشده باشد که اگر سرد شود
بجسم او کارگر نمیشود و سرخ نمودن و بستن او اشکالی دارد و در
عالم انصاف یک تاب او که دو تنور است کار یک شاگرد پیشه نهوان
کامل است بشرط آنکه در کمال نزاکت باشد و بار و ندان نخشد اما در این
روز کار روه قاب او را یک تاکس می پزند و بورک دیگر بطرز سنبوسه
کوچک تر از و از نان تنک می پزند و قیمه در نان او بطرز جان عمه است

تا ماه ستاره وجود آفتاب نمی نماید والا در حد ذات خود جهت آذوقه
راه اعلی است **باب اول** در تعریف خشکه پلاو و آنچه لازم اوست
بدانکه خشکه پلاو طعام سلامت سلاطین پسندیده است و الحق طعام بزرگان است
زیرا که مصالح بسیار و لازمه بیشمار دارد و از جمله اقسام قلیهها از وست
و چون طولی دارد در باب سیوم که تعلق بقلیه دارد خواهد آمد اما کباب
مرغ و کباب بره درست و دغره بره و شامی کباب و کوفته کباب
و کباب برگ و موی گوشت قرقره و دغره گوشت آهو و کباب قاز پروار
مع اشکنه و تیهو و سایر طیور ماکول اللحم لازمه اوست و کباب دلوقی
مع اشکنه و تنجه ماهی و گوگو و اگر شروع بوصف اینها نمایم بطول
می انجامد و این اقسام کباب را استاد حسین جان گیلانی بسیار
بنزاکت طبخ می نمود که در تاریخ نهصد و نود و نه برحمت الهی واصل شد
بیت او رفت و ردیم ما ز دنبال ** آخر همه را همین بود حال
و الا گوگو شیره با تمام است اول گوگو بزرگ و یکتا به او را پنجاه عدد
تخم مرغ می باید و نیم من گوشت که بعد از پخته شدن او را نازک قیمه
نمایند و سبزی او گندنا و نعناع تره و گشنیز و اسفناج بدل اینهاست

و پیاز بقدر احتیاج قیمه نمایند و اگر فصل باقلی تر باشد مقشر نموده دا خل
نمایند و فصل انار دانهٔ انار میخوش و اگر فصل غوره یا آلوچه باشد استخوان بدر
کرده قیمه نموده داخل نمایند و اگر اینها نباشد آب لیمو بقدر احتیاج
و فلفل و زنجبیل و دارفلفل و چینی کوفته داخل نمایند و مقدار سه چهار
روغن در تابه ریزند و بعد از آن اجزای مذکور را با تخم مرغ ممزوج
ساخته در تابه ریزند و سر او را پوشیده آتش بحد اعتدال نمایند
و بسیار مرد کامل استاد و پسند می باید که او را از هم نپاشد و بعد از
پختن چهار حصه نموده بر بالای خشکه پلاو بگذارند و قلت او مقدار چهار
انگشت می باید و اندرون او بمانند خانهٔ زنبور می باید و اگر بیش ازین
اغراق نمایم محتمل که از نازکی از هم بپاشد و کوکوی مدور و کوکوی دیگر که
باصطلاح گیلانیان لای گردان میگویند اگر بشرح اینها قدم زنیم موجب
دردسر خواننده و نویسنده می شود **بیت** سخن بود در خشکه ای
مردوین ∴ بگویم من بعد سر خشن یقین ∴ و برنج خشکه پلاو بغایت
الغایت سفید سفید می باید و دیگ او همیشه صفا ... می باید و
برنج او را شسته می باید نمود و او را بعد از ... روغن

بر هند میشود و بعضی ماست را دوغ آب نموده میدهند و بدنیست و سلاطین
بجیلان خشکه پلاو را زرد میکنند و آن هم قسمی است **یزدادی پلاو** نیز
قسمی از خشکه پلاو است صفت او آنست که خشکه پلاو که پخته شد یراق
کوکو بزرگ که قبل ازین مذکور شد طیار نموده روغن در دیگ کرده
نخود مقشر پخته داخل نمایند و آن اجزا را در دیگ مع تخم مرغ بریزند
و برهم زنند و بعد از پخته شدن بر سر خشکه پلاو بریزند و در رنگ قیمه
پلاو می شود الحق که لذیذ و بامزه میشود و این طریق گویا که عام نشده **و**
ششتری نیز قسمی از گوشت است صفت او آنست که گوشت بلدرچین یا دُرّه
کبک یا گنجشک هر کدام باشد یخنی نموده ریزه کنند بعد از آن بر روغن
سرخ نمایند و در تابه بچینند و پیاز حلقه سرخ نموده بالای آن بریزند
و انار ترش دانه نموده بالای آن بریزند با نعناع تر و ادویه کوفته
بدو بپاشند و تخم مرغ بر سر او شکنند بشرط آنکه بهم مخلوط نشود و آب لیمو یا
انار یا غوره هر کدام بهم رسد بقدر احتیاج بریزند و ادویه کوفته
بپاشند و روغن بقدر احتیاج بکار برند و سر تابه را پوشیده آتش
... بگذارند و بعد از پختن چهار حصه نموده بر سر خشکه پلاو بگذارند و

مسمنجه ماهی نیز لازمهٔ خشکه پلاو است و او نیز باقسام است اول آنکه تمام ماهی را
کرنمک سوده و سرخ نموده می شود و هر جنس ماهی بیک طریق پخته می شود
ماهی قزل الله آرد نخته و خمیر روان نموده برگه و اندک نمکی لازمه او است
و ماهی نمک سوده را بدان خمیر که باصطلاح طبباخان بلماج می نامند
آلوده بروغن سرخ نموده بعد از آن سرکه و سیر را و افشانند
و بر بالای خشکه پلاو بگذارند ماهی زرد که در آب ارس می باشد و بسیار
نزاکت دارد و او را بعد از سرخ نمودن بانواع می پزند بعضی او را با آب
زرشک و مغز گردوی ترکوفته می جوشانند و این قسم را بقلمه میگویند
نوعی دیگر چون سرخ شد در تابه چیده و پیاز حلقه سرخ نموده بر سر او
میریزند و مغز پسته را بعد از مقشر نمودن بلغور کرده می افشانند و شکر
اعلی و قند مع زعفران چاشنی میگذارند و بر روی می جوشانند تا بقوام
رسد و بد نمیشود اگر بشرایط مذکوره بعمل آرند و این قسم را بظرف
علیحده میکشند و این را دلوقیا دستوری میگویند و یک قسم ماهی است
که او را شاه ماهی گویند و او را بعد از شستن و پاک کردن اندرون
او را به پیاز قیمه و زرشک و کشمش سبز داده و بکوفته پر کنند و

سیخ کشیده و کباب میکنند و ماهی سرخ که از ارس و ان می آید چون بریان
میشود بر لحت بریان پلاو خواهد آمد و ماهی که به پشتی دراز مشهور است
او را قطعه قطعه نموده بسیخ کشیده در تنور بریان مینمایند و کباب دو
آهو را نواب همایون اشرف اقدس ارفع اعلی که جانم فدای نامش باد نظم
شاه عباس شه نیک فر :: بر درش قیصر و خاقان چاکر :: گشته از
لطف علی شاه نشان :: نیست حاجت بگواه و محضر :: دشمنانت همه
یکیک از غیب :: نیست کردند بضرب خنجر :: بالنبی و آله تصرف
اعلی نموده اند و این شنیدنی نیست بلکه دیدنی از جمله پشت ماز و و غیره را
مجموع رگ و ریشه ولی او را بیرون آورده کباب مینمایند و این تا حال که
سنه اربع عشر و الف است متعارف بوده و گوشت قیمه و بحوق را
همه اینچنین مینمایند و الحق این تصرف بسیار نیکوست نظم خدایا تو
این شاه با عز و جاه :: بظل خودش دار دایم نگاه :: بکن هفت کشور
بفرمان وی :: بذاتت که زو زنده اند کل شیء :: بشاه نجف شاه
دلدل سوار :: که باشد همیشه شه کامکار :: و یک قسم پلاو یک آبه
نیز اختراع نموده اند صفت او آنست که یک گوسفند را استخوان بدر

آورده و گوشت او را بالکلیه می باید کوفت و بسیار نشتر و نخود و
ادویه حارّه مجموعا دویست مثقال کوفته با گوشت مذکور می باید جوشانید
و آب این را چنان تنگ آب نمایند که چون برنج آن آب را جذب نماید و
زیاد نماند و از دستمال و دستار سفید آب کشیده صاف نمایند و برنج
انداخته بقاعده دم نمایند و اگر گوشت مرغ بعد از صاف نمودن بیندازند
بد نخواهد بود و بسیار بقوت و بمزه میشود و یخنی پلاو بره بهات و نعناع
تر و پوست نارنج نیز تصرف نواب همایون است انشاء الله که ذات
عدیم المثال این پادشاه را بی سال بر سریر سلطنت پاینده و مستدام
دارد **بیت** اولسون دایم جهانده ای شهنشاه زمان : کامران
کام بین و کام بخش و کامیاب : تا که اولدقجه افلاک و چرخ
نیلگون : آفتاب دولتنک پاینده اولسون بی حجاب :
اولسون احباب کامبخش جهانده دایما : دشمننک ملک وجودی
دایما اولسون خراب **باب دوم** در اقسام پلاو و از ترش و
شیرین و ساده و این یکسه فصل گفته میشود **فصل** در ذکر پلاوهای
ساده بدانکه از اقسام پلاو ساده بهتر از بره پلاو نیست و صفت او

آنست که گوشت بره را پارچه پارچه ریزه نمایند و بعد از صاف کاری
شوربای روغن جدا کرده گوشت مذکور را در ریزند و یک لنگری
ران بره شیرمست اعلی می باید و نخود بسیار که بدست مقشر نموده
باشند غرض آنکه شکسته نباشد در او ریزند و بیست مثقال دارچینی
قلم اعلی و ده مثقال زنجبیل درست فلفل درست و ده مثقال هل و قرنفل
بیندازند تا بجوشد مع پیاز قیمه و برنج سفید سفید که اصلا شکسته نداشته
باشد و اگر چند عدد مغز قلم بهم رسد داخل نمایند و این قسم طعام را یک
آبه می باید پخت و بعد از ظاهر شدن گوشت برنج مذکور را شسته
بیندازند و چون دو جوش بزنند پیاز قیمه بیشتر با پنج مثقال زیره
کرمانی بپاشند و نمک درست نموده روغن بدهند و سر دیگ را
خمیر بگیرند و آتش بحد اعتدال در زیر او گذارند و بعد از ساعتی تراو را
وا کرده قدرت الهی مشاهده نمایند فاما کار هر پزنده و علاج نیست
: و کوفته بگوشت بره نازک اگر داخل نمایند خارج نخواهد بود **و چون**
قیمه پلاو و تبولی مشهور و معروفست بذکر آنها احتیاج نیست اما قیمه
قیمه پلاو را بسیار لذیذ و نازک می باید گرفت و این فقیر حقیر

پر تقصیر از سلطان حمزه میرزا علیه الرحمة والغفران بر سر قیمه مذکور
اسب کبود رعنا جایزه گرفتم بیت کرم دار اگر راست گویی ولیست
کرم پیشه شاه مردان علیست و قبولی مرصع طعامیست که در روزهای
جشن سلاطین از واجبات است صفت او گوشت نازک اعلی
را ریزه نموده بعد از پختن تنک آب نموده بروغن یا دنبه تفت
بدهند و اندک شوربای گوشت که باصطلاح طباخی ادرا شربت می نامند
بدهند و پیاز حلقه بقدر احتیاج مینداز ند وادویه بسیار بریزند
و بعد از آن یک چانه زرشته را با رنگ سرخ نموده را بریک طرف
و قبولی و جوش بره سرخ شده یک طرف که در میان فاصله
داشته باشد بگذارند و خرما و انجیر و زرشک و کشمش سبز و مغز
بادام و شاه بلوط و نخود پخته و کوفته ریزه و مغز پسته وانها را
علیحده علیحده بچینند و عدس پخته مثل هذا و اندک شربتی بر روی
اینها بدهند که نرم و پخته شود بعد از آن برنج را بشوربای گوشت
علیحده بجوشانند و بدستمال دستار سفید آب کشیده بریزند و
بر روی اجزای مذکوره بگذارند بعد از ساعتی دو من برنج را

یکمن

یکمن روغن بدهند و چون برسد بکشند فاما باید که ته او نسوزد و آب
نداشته باشد که این صفتها در علم طباخی عیب است و کشیدن او
اشکالی دارد و دستگیر است و اجناس مذکوره را نقاشانه بر
روی پلاو می باید چید که هیچ جنس شیرینی و آرد بهم زده نباشد
و کوفتهای بزرگ را تخم مرغ پخته نموده و پاک کرده باندرون بگذارند
و علیحده جوشانیده دو حصه نمایند و بر سر طعام مذکور بگذارند بنوعی
که تخم مرغ نمایان باشد و پخته خورجیه نیز میگذارند و بعضی
استادان در محل کشیدن بادیه آتش آرد یا غنیده از دیگ بیرون
آورده در میان ظرف پلاو مذکور میگذارند و صنعت می نمایند
و اینها تعلق بفهم طباخ دارد و صفت طباخ جلدی و چستی و خوب
طبخ نمودن است و استادان در کشیدن طعام اغراق نموده گفته اند
که بدبینه و خوب بکش و یک قسم مرصع پلاو دیگر است که او را طبع
پلاو سبزی می نامند صفت او گوشت مرغ را ریزه کرده بعد از پختن
برنج بریزند و چون برنج نیم رس شود کشمش سبز و مغز پسته و بادام
و خرما و انجیر و زرشک و شاه بلوط و نخود بسیار در او ریزند

و برهم مخلوط سازند و بطریق سایر طعام آتش کشیده دم نمایند و این
جنس مذکور محل معین دارد از جمله خرما را بعد از آب کشیدن می باید
ریخت تا لیتی نشود **رشته پلاو** طعام معین قرار داده لذیذ است
صفت او رشته باریک بحد اعتدال سرخ شده اگر اندک از حد
اعتدال بگذرد در پلاو سیاه می شود و بعد از جدا شدن گوشت
برنج سفید اعلی در او ریزند و ادویه و نخود مقشر و پیاز قیمه از داخل است
و چون محل شده که آب بکشند رشته بسیار در او بپزند از آن و آب بکشند و
بعد از ساعتی روغن بدهند و بعد از کشیدن قیمه نازک اعلی سرخ
شده بر سر او بپاشند که از لوازم است **قسمی دیگر** را بطریق مسبولی
می پزند و قاعده او آنست که برنج او را علیحده جوشانیده بر سر رشته
و گوشت می باید ریخت **قوشقلی پلاو** نیز بطریق رشته پلاو طبخ می شود
اما قوشقلی او بیشتر از برنج می باید **جوک پلاو** نیز بهمین طریق است
اما جوک را بدست بمالند و سرخ نموده داخل سازند **یخنی پلاو** بره
بسیار مطبوع و مقبول است صفت او بعد از پختن او را در دیگ
علیحده می باید نهاد و نخود مقشر بسیار داده و چاشنی از هر جنس خصوصا

خصی

دارچینی قلم بسیار و کوفته ریزه نازک در و بپزند از زند و روغن در او
ریخته بگذارند که بروغن مبدل شود و مسکون گردد و پلاو او را
بقاعده در شوربای او پخته بعد از کشیدن یخنی بر روی او بچینند
و اندک پلاو بر روی او بپاشند و ترید بر روی او بریزند فاما یخنی
پلاو دو قسمت آنچه ترش و چاشنی دارست بجای خود گفته خواهد
شد **آنچه** ساده است یخنی بره را در روغن سرخ نموده بر بالای
پلاو بگذارند و به ترید احتیاج ندارد **فلفل پلاو** صفت او آنست که
گوشت مرغ ریزه کنند و بعد از صاف کاری نخود مقشر در او ریزند
و مسلههای دارچینی و سی مثقال فلفل درست در خریطه مثقالی دوخته
و سر او محکم بسته در میان دیگ بریزند و این را نیز بطریق زرده
پلاو یک آب می باید پخت و پیاز قیمه بیشتر و در محل برنج انداختن
خریطه مذکور را بیرون می باید آورد و مصالح اقسام طعام خوب
باید و برنج سفید و روغن اعلی بکار می باید برد **نظم** بی مصالح آتش
کی زیبا بود ❊ مطبخی گر بوعلی سینا بود **باقلی پلاو** صفت او آنست
که گوشت بره را پارچه پارچه ریزه نمایند [...] صاف کاری

نخود مقشر بسیار و ادویه بحد اعتدال دراو ریزند و باقلی را مقشر
نموده بعد از مهرا نمودن گوشت برنج بپزند از ند و محل آب کشیدن
باقلی را انداخته شبت تر را قیمه کشیده دراو ریزند و آب او را بکشند
و پیاز قیمه لازمهٔ طعام است اگر بعضی محل مذکور نشود حل بر تقصیر
نفرمایند و روغن این طعام از سایر طعام بیشتر می باید بطرز قبولی
بیشتر می پزند و بد نیست **چنبا پلاو** صفت او آنست که گوشت
مرغ را قلیه نموده بطریق قلیه پلاو طبخ نمایند **جمالی پلاو** صفت او
آنست که کبک را بعد از پاک کردن و آب کشیدن اندرون او را
بدانهٔ انار و کشمش سبز و ادویه و پیاز قیمه پر کنند و شکم او را دوخته
یخنی نمایند بعد از آن او را بیرون آورده بشوربای او پلاو ساده
مع نخود مقشر و سیر و ادویه و پیاز قیمه پر طبخ نموده در وقت
کشیدن کبک را بر او بگذارند **دولمه پلاو** نیز بدین طریق است
اما پلاو او را سیر نمی باید و بجای کبک قرقاول گوسفند پر میکنند
قورمه پلاو گوشت شیشک اعلی را ریزه کرده و نمک آب
جوشانیده بعد از مهرا شدن بروغن ذنبه سرخ نمایند تا نرم شود

واگر بر روغن زرد سرخ نمایند خشک میشود و پیاز حلقه بسیار و ادویه
کوفته بحد اعتدال در او ریزند و بعد از رسیدن پلاو قاورمه
را در او ریزند و در او دخل نمایند اگر خوب طبخ نمایند بد نخواهد بود **بریان
پلاو** صفت او آنست که بعد از آنکه بره را بکشند و آب بکشند و او را
نمک سود نمایند و از اول شب تا صبح و یا از صبح تا پیشین و بعد از آن
پلاو او را ساده در سر تنور طبخ نمایند و برنج او بنهایت عالی
سفید و روغن اعلی می باید و این نخود و ادویه احتیاج ندارد و
آتش تنور را کشیده و دیگ بتنور بگذارند و بره را خیک زده
اندک ماست بر او مالیده و در تنور گذارند و سر تنور را بگیرند
و بر بالای تنور آتش باعتدال بگذارند و بعضی محل اندرون بره را با آلوچه
خشک و پیاز و کشمش سبز و ادویه کوفته پر میکنند و بقاعدهٔ مذکور
می آویزند و این قسم را بریان دولمه می نامند و بریان مرغ بی پر و دل
و قاز بی پر و اری بطریق مذکور پر کرده می آویزند و دسته لازمهٔ اینها
که بر سر اینها بیاویزند و بریان مرغ را و دیزلی نیز می نامند و ماهی
سرخ که از شروان می آیند او را نیز بریان میکنند اما بعد از آنکه

پلاو را دم نمایند روغن او کمتر داده به تنور بگذارند و سینی مس بر
سر وی گذاشته چوبهای باریک چپ و راست بگذارند و ماهی را
بعد از شستن و نمک سودن پارچه پارچه نموده بر سر چوبها بچینند
و سر تنور را بگیرند تا اگر پخته شود و بریان پلاو شیر بطریق بریان
پلاو بره است اما پلاو او از شیر طبخ می‌نمایند و این اقسام
بریان پلاو که مذکور شد در عالم انصاف و این روز کار بهتر از
استاد فولاد بریانی کسی نمی‌پزد و بدو مسلم است **بیت** از تو گر انصاف
آید در وجود ٭ به که عمری در رکوع و در سجود **بریان پلاو** صفت
او آنست که گوشت بره یا شیشک فربه یخنی نمایند و نخود درست بسیار
و دارچینی قلم و فلفل درست بقدر احتیاج در او ریزند و زنجبیل و
جوز و هیل و میخک و قرنفل و فلفل اینها را همه کوفته بعد از برنج انداختن
بدو بپاشند و اندک زعفران نیز داخل نمایند و این قسم را
یک آب طبخ میکنند **نوع دیگر** طبخ می‌نمایند گوشت او را ریزه میکنند
و نخود مقشر و هیل و زنجبیل درست بسیار در وی ریزند و قلمهای دارچینی
لازم است و اگر شفاف خواهند آتش می‌باید کشید و اگر یک آب

خواهند **نرگسی پلاو** صفت او آنست که پلاو تا نیم ساده علیحده طبخ نمایند
و قلیه او را با اندک آب بگیرند و بعد از نیم پخته شدن گوشت کوفته ریزه
و پیاز و ادویه و نخود مقشر در او ریزند و بعد از آن کلم و جزر و اسفناج
چند اندازند و تخم مرغ بر روی آنها بشکنند و مقوی نیز داخل نمایند
چندان بجوشد که آب برطرف شده بروغن مبدل گردد و بعد از آن
پلاو را کشیده بر روی پلاو بگذارند بطریقی که تخم مرغ در آن بالا باشد
کیپا بدانکه کیپا طعام قرار داده لذیذ است اگر خوب بعمل آرند
و صفت او آنست که شیردان و چربه روده شکنبه گوسفند را پاک
کرده بعد از آن بصابون عراقی مع دستمال و دستار سفید مکرر را
پاک بشویند و گوشت بسیار را ریزه نموده اولی آنست که استخوان
نداشته باشد و دنبه بسیار را قیمه کشیده چنانچه آب شود و پیاز
مقدار دو من بوزن تبریز و ادویه پنجاه مثقال و سنبل و دو ال
بقدر احتیاج و برنج مقدار نیم من و بعضی زعفران نیز داخل
میکنند و خارج منیست و گوشت دو من و دنبه یکمن و این
مصالح اندک لنگریست و این اجزا را ممزوج ساخته هر چند آب این

کم بهتر زیرا که بیارنش بسیار است اگر آتش بسیار شود لستی میشود و
شیروان و غیره را بقاعده باد کذارند اگر زیاده باشد می ترکد
و چون برنج را پرستند آتش دوخته بدیک اندازند و چندان بجوشانند
که نرم شود و بعد از آن او را صاف نموده پاک و پاکیزه باب
سرد بشورند و در تو دیک اگر قرغه بگذارند بهتر است و این
اختراع این کمینه است بعد از آنکه شیروان و غیره را پسندند و گوشت
بقدر احتیاج بدهند و روغن ریخته دم نمایند و آتش او چنان
باید که تا صباح بجوشد و اگر از جوش بیفتد بهوائی باشد باید که برنج و
نرم باشد و علی الصباح یک نان تنک در طبق گذاشته کبابرا
بکشند **دولمه کلم** و این را اهل روم بسیار ترتیب می نمایند و در ایران
مشهور و معروف نیست صفت آن گوشت را قیمه نازک کشیده و
برنج و نخود بسیار و پیاز و ادویه کوفته بهم آمیخته و نمک درست
نموده و کلم را برگ برگ نموده علیحده یک جوش بدهند و بعد
از آن قیمه و اجزاء مذکوره را برگ مذکور پیچیده بدیک بچینند
و اندک شربت و روغن داده دم نمایند **شاه بلوط پلاو** بقاعده

قاعده

قاعده پلاو است و شاه بلوط را پاک نموده در محل آب کشیدن
داخل نمایند **قسمی دیگر** گوشت مرغ می زنند و بگوشت بره اولی و انسب است
و بطریق بسبولی مع کشمش بجز هم اعلی است و اینها کرده ایم نیکو شده و دانسته
بفهم طباخ است **بچری پلاو** صفت او آنست که اندرون مرغ را بدانه انار
و پیاز و کشمش سبز و فلفل کوفته بسیار بسیار بدوزند و بپاشند و برکنند و پلاو
ساده علیحده دم نمایند و ادویه بسیار فلفل و زنجبیل و دارچینی و
سنبل و جوز و دو اله است و هم کوفته بدان پلاو بپاشند بمرتبه
که سیاه و تلخ شود و مرغ را بر سر او چیده سر دیگ را بپوشند و
خمیر بگیرند و آتش بحد اعتدال در زیر و بالای دیگ بکنند تا انگه دهنها
سرخ شود و این اختراع پادشاه جمجاه سلطان محمد پادشاه است
ماش پلاو و عدس پلاو هر دو یک طریق است ماش یا عدس را علیحده
جوشانیده در محل آب کشیدن داخل نمایند **ترشک پلاو** و خرما پلاو
نیز هر دو یک طریق است اما خرما را در محل دم نمودن می باید ریخت
تا لیستی نشود **بستول پلاو** گندم تازه را بستول نموده با برنج همراه
بپزند از آنند **ترکمان پلاو** صفت او آنست که گوشت را قلیه نموده و بعد از

کشمش داخل نما
گوشت مرغ مس پرند

طرح شدن نخود درست بسیار و پیاز حلقه و ادویه در او ریزند و برنج
انداخته دم نمایند **لقمه پلاو** در رنگ شله پلاو است اما سخت تر از شله پلاو
می باید و رشته و گوشت ریزه و عدس مع جزر و کلم و اسفناج می اندازند
و روغن بسیار میدهند طعام بمزه میشود **بلغور پلاو** او را بغوره می پزند
و ادویه او بیشتر می باید و بعضی نیز قیمه می پاشند و بد نیست **فصل دوم**
در ذکر پلاو ترش **لیمو پلاو** طعام اعلی است وصفت او آنست که
مرغ را طرح نموده ریزه نمایند و بعد از آن نخود مقشر و دارچینی قلم در او
ریزند و نمک آب نموده برنج بیندازند و آب لیمو و چاشنی قند بگذارند
و کشمش سبز و مغز پسته مقشر و سیر خارج نیست و روغن ریخته نمک
درست نموده دم نمایند **نوع دیگر** لیموی شیرین که از دواجو می آرند
او را ورق کنند و پلاو او را بطرز تنبولی طبخ نمایند مع آب لیمو و قند
و باقی مصالح اعلی السویه است **نارنج پلاو** نیز بهمین طریق است اما آب
نارنج را خود می باید فشرد که تلخ نشود و تازه اعلی است و در مصالح و طبخ
هیچ فرق نیست **به لیمو پلاو** پلاو او را نیز بطریق لیمو و درست می پزند
و فرق اینست که او را لیمو ورق میکنند و اعلی میشود و هر محل که

برو

بر او میان آب لیمو و شیره قند پرورش باید **سماق پلاو** اگر خوب طبخ
نمایند فرق از لیمو پلاو نمیتوان کرد صفت او آنست که سماق را بجهت
خاک او را بر کنند و با آب بیندازند و لطف باستد و بعد از آن
او را آرد و نریزند و بدستمال دستار سفید بیندازند و بیاویزند تا چکیده
شود و بعد از آن او را اسفیدی تخم زده کف بگیرند و صاف نمایند
و پلاو او بطریق لیمو پلاو طبخ میشود **زرشک پلاو** گوشت بره یا شیشک
پارچه پارچه ریزه نموده بعد از صاف کاری نخود بریزند و چون
گوشت طرح شود نمک آب نموده برنج بیندازند و سیر و کشمش سبز
داخل نموده آب زرشک ریخته دم نمایند **آلو بالو پلاو** او نیز
بطریق زرشک پلاو طبخ میشود اما آلو بالو را درست می باید پاکیزه
دانه باید جوشانید و آلو بالو را بعد از پالیدن بدستمال بیندازند
تا چکیده شود اما دیرتر بطعام می باید داد و تار نخش نزود **انار پلاو**
او نیز بطریق زرشک پلاو است اما انار را نمی باید جوشانید و هر چه اقسام
پلاو ترش است کشمش سبز و سیر و مغز بادام مغز ترشه نموده لازم
انهاست **مطنجن پلاو** صفت او آنست که گوشت بره را الخنی نموده بروغن

سرخ نمایند و بعد از آن پیاز نازک حلقه کشیده و سرخ نموده بر روی
گوشت در دیگ علیحده بریزند و نخود لخته و پسته مغز و کشمش سبز و
بادام تر شیده در او بریزند بر گ اعلی تند و چاشنی قند و اندک زعفرانی
داخل نمایند و بگذارند تا ته گرم شود و بر روغن مبدل کرده و پلاو ساده
علیحده پخته احباس مذکور را بر روی او بریزند و در زمان شاه جنت
مکان شاه طهماسب علیه الرحمة والغفران سبزی را بطرف علیحده
میکشیدند و بسیار تناول میفرمود **قتلمه پلاو** او را نیز بطریق متنجن پلاو
طبخ میکنند اما این بآب انار دانه است و صفت او آنست که انار
را با موی سیاه و مغز گردکان و مغز بادام بکوبند و اندک شیرینی
داده و کف مال نموده شیره اش را بگیرند و بر بالای یخنی ریزند و
کشمش و مغز بادام و کوفته ریزه داخل نمایند و بجوشانند تا قوام یابد و
و بر سر پلاو ساده بر ترتیب بچینند و این از طعامهای قرار داده است
و رب انار نیز می شود **غوره پلاو** صفت او آنست که گوشت فربه گیکه
را ریزه نموده بعد از صاف کاری و ارحسنی قلم و نخود و مغز و پیاز و
داخل نمایند و بعد از لحظه کدو را پاک کرده و چهار گوشه ریزه نموده

بپزند

بپزند از دو چون کدو نیم پخته شود بعد از آن برنج و کشمش سبز و غوره بشه
و سیر بپزند از دو آب غوره را نیز بطریق معهود صاف نموده مع چاشنی
قند که در این زمان در رنگ عقیق است داخل نمایند و روغن پخته
دم نمایند و بکوشند که خوب پخته میشود اما غوره کل اعلی است **سیاه پلاو**
انار و از زاج [illegible] سائیده صاف نمایند و گوشت را یخنی نموده بگذارند
تا ظرا شود و کشمش سبز و مغز بادام لازم است و سیاه کردن این اشکالی
دارد و بعضی محل گوشت را قرمه با انار و کشمش سبز و پیاز داده و بیرگرم
بر کرده علیحده دم مینمایند و شاه اسمعیل ثانی باین سیری داشت
شاه طوط پلاو او نیز بدین طریق است و تعریف این کمینه است
رب انار پلاو اولی آنست که پلاو را بعد از یخنی شدن گوشت پلاو
ساده نیم پخته نموده رب انار بدهند و چاشنی قند و روغن داده
دم نمایند و یکبار مذکور رشته که پلاو برنجش را کشمش و مغز بادام و سیر
چاشنی لازم است **زغال پلاو** او نیز بطریق سیاه پلاو طبخ میشود
تمر پلاو نیز بطریق نرسنک پلاو است اما تمر را چکیده می باید نمود و بگو
مرغ مسمی می باید کرد **معلی فرنگی** بطریق سبزی پلاو طبخ نموده میشود اما مرکه

مع چاشنی قند و زعفران داخل نمایند و این سنبوسه بگوشت مرغ می باید و اگر
نزاکت بره و گوسفند هم میشود و چون ترشی از حد گذشت من بعد
کمیت خویش خرام در وصف اقسام پلاو شیرین جولان داده میشود
فصل ثالث در ذکر اقسام پلاو شیرین سار و پلاو طعام مشهور و معروف است
صفت او آنست که برنج را با آب خالص میپزند از قند و زعفران رنگین
بریزند و چون برنج برسد شیرهٔ قند مکرر را بطریقی که شیره بر برنج
فایق باشد بریزند و مغز پسته مقشر و مشک را با گلاب
حل نموده داخل نمایند و روغن داده دم نمایند و اولی و انسب
آنست که روغن را قبل از شیرینی بدهند و سنبوسه لازمهٔ اوست
صفتش آنست که قیمهٔ نازک اعلی مع ادویه و پیاز بپزند و نان
تنک را بریده سنبوسه ببندند و بروغن سرخ نموده بعد از کشیدن
پلاو بر سر سار و پلاو بگذارند و قند صلایه نموده با مغز پسته بر سر
او بپاشند قبولی مزعفر گوشت مرغ را قلیه نموده در دیگ بچینند
و پیاز و ادویه و نخود و مغز پستهٔ مقشر بر روی اجزای مذکور برنج
انداخته و زعفران داخل نموده شیرهٔ قند بعد از رسیدن برنج بدهند

و این سنبوسه ندارد نظم وصف تو اگر کنند ور نکنند اهل فضل
حاجت مشاطه نیست روی دلارام را مزعفر دیگر آنست که او برا بپخت
می پزند و زعفران و مغز پسته داخل مینمایند و در محل کشیدن قند
را با مشک صلایه نموده مرتبه مرتبه می پاشند و استاد در تعریفش
میگوید بیت مزعفر الخشان باید ز بهر بنگیان پختن که با این
قند و بالا قند و روغن در میان باشد نوع دیگر آنکه سار و پلاو را
طبخ نموده مرغ درست و کوفتهای بزرگ بگوشت بره می اندازند
و او را نیز مزعفر می نامند سنبوسهٔ مرصع صفت او آنست که مغز
بادام و کشمش با بلماج رنگین آمیخته بر روی سنبوسه بگذارند و تخم مرغ
پخته دو حصه کرده بر هر کنج سنبوسه نیم تخم بگذارند و بروغن سرخ نمایند
و سرخ نمودن این اشکال دارد شکر پلاو صفت او آنست
که مرغ را ریزه نموده بعد از صاف کاری نخود مقشر و قلم دارچینی
بیندازند و برنج و مقشر دستلم دارچینی پسته داخل نموده چون برنج
برسد شیرهٔ قند داده مشک و روغن ریخته دم نمایند و این زعفران
احتیاج ندارد سوسو پلاو بطریق شکر پلاو است اما چون نیم رس شود

در ته دیگ علیحده دو ته نان تنک که اشتر روغن بقدر کفاف
بر نهند و این پلاو نیم رس را بر روی نان مذکور بریزند و یک ته نان
بر روی او گذاشته سر دیگ بپوشند و آتش بحد اعتدال در زیر دیگ
و بالای دیگ بگذارند تا نانهای بالا و پایین سرخ شود و بعد از
کشیدن نانها را بر روی پلاو گذارند **سبز پلاو** بطریق ساده
پلاو طبخ می نمایند اما این را ریش مزنند تا سبز میشود و سنبوسه این را
نیز سبز میکنند **سرخ پلاو** بوستان افروز را با آب میدانند و آبش
را صاف نموده برنج بریزند و چون برسد شیره قند و روغن داده
دم نمایند و او را زود می باید کشید و اگر زنگش پریده می شود و
سنبوسه این سرخ می شود **شکر پلاو و عنبر پلاو** بطریق شکر
پلاو است اما این را شیره نبات می زنند و عطر مذکور را با گلاب
حل نموده میریزند و مغز پسته این بغایت بسیار می باید و احتیاج
بزعفران ندارد **باب سیوم** در اقسام قلیه از ترش و ساده
بورانی و این نیز بر سه فصل گفته میشود **فصل اول** در اقسام قلیه
ترش **قلیه لیمو و نارنج** صفت هر دو یکیست باید که مرغ را ذره

نموده

نموده پیاز حلقه بسیار و قلم دارچینی داخل نمایند و بعد از پختن نخود
پیاز آب لیمو مع چاشنی قند داخل نمایند و این حلیم دار و ترش و شیرین
می باید و کوفته او بگوشت مرغ می باید و بعضی کشمش و مغز بادام و
زعفران داخل مینمایند اما روستاییانه است **قلیه پوتی** صفت
او آنست که کله و پاچه بره را پاک کرده کف بگیرند و جگر بره را مع
دنبه بعد از کف گرفتن قیمه نمایند و نخود و پیاز و دارچینی انداخته
آب لیمو مع چاشنی قند بر نهند و از کله و جگر مرغ نیز میشود و از دل
کلنگ نیز می شود اما او را شب دم می باید کرد **قلیه سرکه** بگوشت
مرغ است بطریق قلیه نارنج اما ترشی این سرکه است و چاشنی قند
و زعفران و چغندر و پیاز درست و نعناع تر لازمه این است
قلیه سماق گوشت او نیز مرغ می باید و اگر مرغ نباشد گوشت بره یا
شیشک و صاف کردن سماق در باب پلاو مذکور شد و اگر
مرغ باشد بدل قلیه لیموست **قلیه ریواس** گوشت او گوشت بره است
ریواس را کوفته آب او را گرفته جوشانیده کفش بگیرند و صاف
نموده بعد از پختن نخود و پیاز ترشی را بر نهند و چاشنی قند می باید

وریواس را قلم قلم نموده بر رویش بپزانند قلیهٔ غوره غوره را
صاف نموده بعد از پختن کدو وغیره ترشی مع چاشنی قند بدهند
وبعضی بادنجان را سرخ نموده بقلیهٔ مذکور می اندازند قلیهٔ سیراب صفت
او آنست که شکنبهٔ گاو و گوسفند را پاک کرده چارگوشه ریزه کنند و
پوست دنبهٔ گوسفند را پوله نموده بدستور شکنبه ریزه کنند و بجوشانند
بعد از آن گوشت سینهٔ گاو را چارگوشه ریزه کرده مع نخود مقشر
بسیار و پیاز بسیار داده و به حضور صاف قلم دارچینی و زبان گاو را
چهار حصه نموده بپزانند و شب دم نموده علی الصباح سرکهٔ
اعلی مع چاشنی قند و زعفران داخل نمایند و لعاب دار می باید و اگر
شکنبهٔ گاو نباشد از گوسفند نیز بدین دستور طبخ میشود و دنبه
بسیار کوفته در محل دم نمودن داخل نمایند قلیهٔ آلوچه آلوچه را
جوشانیده بعد از پختن نخود و پیاز ترشی و چاشنی قند بدهند
ونعناع تر و خشک لازمهٔ اوست و استخوان آلوچه را بدر کرده بر
روی او میبندازند قلیهٔ چغالهٔ بادام همان قلیهٔ آلوچه است
چغالهٔ بادام را پوست کنده بپزانند از این تصرف نفیر است ونعناع

تر و کرفس تر و گشنیز تر از لوازم است قلیهٔ به گوشت شیشک
فربه بعد از صاف کاری و پختن پیاز و نخود اگر به شیرین است بیندازند
تا بپزد و بعد از آن سرکهٔ اعلی با چاشنی بدهند و اگر به ترش باشد
بعد از چاشنی دادن بپزانند تا مضمحل نشود قلیهٔ انار دانه که او را
قلیهٔ حبشی می نامند و بسیار تند موده نظم حبشی نگر که دارد صحبت زعفر
و تسیاه گم بها بین که چه در دماغ دارد :: صفت او آنست که گوشت
شیشک فربه را ریزه نموده پیاز و نخود و چغندر را بپزانند
و بعد از پختن اینها آب انار دانه مع چاشنی قند یا غیره بدهند آلوی
سیاه و زرشک و کشمش و مغز بادام و مغز گردو و انجیر لازمهٔ اوست
و باید که لعاب دار باشد زردان قلیهٔ زردک او نیز بدین طریق است بعینه
واو را میوه های مذکور نمی باید قلیهٔ تب انار و دستکش و زغال و
تمر وغیره بدین طریق است فصل دوم در اقسام قلیهای ساده
قلیهٔ ساده که بعبارت ترکان بوز قلیه میگویند قلیهٔ اعلی است و حکما است
واو را قلیهٔ دوپیازی نیز می نامند و کمر اشتها مستحکم می سازد و شهوت
می افزاید صفت او آنست که گوشت را بعد از ریزه کردن و صاف کاری

نموده پیاز حلقه بسیار و نخود مقشر مشمار در او ریزند چون گوشت نیم
پخت شود قلم دارچینی بسیار و فلفل درست و زنجبیل و فلفل کوفته داخل
نمایند و نمک درست نموده بکشند و تونقل و هیل در کار کنند **قلیه نرگسی**
او نیز بدین طریق است اما بعد از پختن او اسفناج بیشتر انداخته
تخم مرغ بیشتر بر سر اسفناج بشکنند و ادویه کوفته و زیره کرمان
مع نمک بر سر تخم مرغ بپاشند **شب به توز** گوشت شیشک پرواری
یخنی نموده بعد از کف گرفتن نخود درست بسیار و پیاز حلقه و پیاز
درست و دارچینی و فلفل و غیره و زنجبیل درست بسیار در او ریزند
و کوفتهای بزرگ بپزند از مغز و جزر انداخته دم نمایند **یخنی یولمه** نقلی
را یولمه درست نموده مع کله پاچه که از هم جدا نکرده باشند یخنی نموده
بظرف علیحده بکشند و این طعام روز جشن سلاطین اوزبکیه است
قلیه خشک که ترکان قاورمه میگویند گوشت بره را ریزه نموده
نقت بدهند و بروغن دنبه برشته نمایند و پیاز حلقه بسیار
و ادویه کوفته بپاشند و بر روی نان تنک بکشند و بعضی
ماست بالاییده بر روی او میریزند و بعضی عسل و هر دو در حل خود

خوب

خوبست **قلیه جزر** بطریق بوز قلیه است بعد از پختن گوشت جزر ریزه
کرده بپزند از مغز و کوفته ریزه و اسفناج انداخته چاشنی کنند بدهند
قلیه شنگ سیر گوشت آهو را بعد از پختن نقت مع پیاز قیمه و ادویه
بدهند و کشک را مالیده و صاف نموده بدو ریزند و سیر و
نعناع خشک بدو ریزند و مغز گردکان کوفته در او ریزند و
روغن چندان بدهند که بس بدهد **فصل سیوم** در اقسام بورانی
وصفت بورانی آنست که گوشت را مع دنبه نقت داده و پیاز
و ادویه بریزند و شربت داده تا طرا شود و قلم دارچینی و فلفل و
زیره کرمانی داخل نمایند و کدو را ریزه کرده بپزند از مغز و بسیار
تنک آب می باید زیرا که کدو آب میدهد و کوفته ریزه بر
سر کدو بپزند از مغز و سبزی او اسفناج و گندنا و نعناع است و
بادنجان را علیحده پوست انداخته بروغن سرخ نموده بر سر او بگذارند
و ماست چکیده را بعد از کشیدن مع نعناع خشک و گشنیز بر
سر بورانی ریزند و قیمه بر سر او بپاشند **و اقسام** بورانی مثل
دنبلان و کلم و ملوچه و خیار و کالک و کنگر و نرخ و غیره

بدین طریق است اما دولمه کدو و خیار و بادنجان اندرون خالی کرده
بقیمه لذیذ پخته را ادویه پر کنند سرشان را بگوشت گرفته بر سر طبق
با قیمه بگذارند و بعد از کشیدن ماست چکیده لازمهٔ اینهاست و بورانی
بادنجان را در شیراز طوری طبخ می نمایند که شنیدنیست بلکه دیدنی
صفت او آنست که گوشت فربه را با نخود درست و پیاز نخی میگذارند
و طرا میکنند و بادنجان را بروغن سرخ می نمایند و ظرف میکشند
تا سرد شود و لنگ مالیده را بر سر او مع آب لیمو بریزند
و بر هم بزنند تا مضمحل میشود و بعد از آن زعفران را صلایه نموده
و بروغن ممزوج کرده بعد از کشیدن بر سر او میریزند بورانی
خیار را در یزد و طرفه تر از این طبخ می نمایند و صفت او آنست
که قیمه را حرا نمایند و بعد از آن شسته خیار را ورق ورق نموده
بروغن سرخ نموده بر سر او بگذارند و لنگ را با موسیر سیاه
و مغز گردکان و سیر بمالند و بر سر او میریزند مارچوبه را تخم مرغ
نیز طبخ می نمایند و صفت او آنست که قیمهٔ نازک را بعد از تخمین
مارچوبه را ریزه کرده زرد آب او را بگیرند و بدان قیمه داخل

نموده

نموده تخم مرغ بر سر او بشکنند و روغن پخته بر هم بزنند تا پخته شود
و این قسم ماست ندارد اما سبزی و ادویه از لوازم است و قیمه کدو
که بعبارت ترکان قیمه قیماق میگویند صفت او آنست که قیمه را مع دنبه
و پیاز و نخود و ادویه پخته کدو را چار گوشه ریزه نموده بپزند و
تا بپزند و ماست از لوازم است باب چهارم در اقسام آش
آردینه و غیره ماهیچه صفت او آنست که حرا او را قیمه بکنند
و پیاز و ادویه و زعفران مع کوفتهٔ ریزه و سبزی داخل
نمایند و سرکهٔ اعلی را با دوشاب و نعناع تر و زنجبیل کوفته بجوشانند
و صاف نموده قبل از آتش کنند و مغز گردکان را کوفته داخل نمایند
و ماهیچه را علیحده جوشانیده بکشند باوردی و سرانگشتی را طرا
بدین طریق است اما چاشنی باوردی و سکست و سرانگشتی را
سرکه و دوشاب و زعفران لازمهٔ اینهاست و صفت و سرانگشتی آنست
که مویز و انار دانه را مع مغز گردکان و مغز بادام و فندق و پسته
و چلغوزه بکوبند و کف مال نموده صاف کنند قوشلی جوشپره
جوشپره بقیمه لذیذ ببندند و قوشلی ببرند و علیحده بجوشانند

و مصالح او نیز قیمه است و وقت آب انار مع چاشنی کنند **جوشبره ریحان**
و کرفس و کشنیز نیز بدین طریق است و چاشنی اینها سرکه و دوشاب است
و بعضی محل ماست نیز میکنند و اگر وقت ماست کنند قورمه می باید کرد **آش بغرا**
الحق آش خوش طعم خوش خورش است و مصالح او قلیه است و مصالح او صفت
او گفته شد و احتیاج تکرار ندارد **و بغرا ابرکو** نیز بدین طریق است
و بغرا انار نیز بدین طریق است اما وقت او آب انار است مع چاشنی
کنند و آب انار را با مصالح داخل می باید نمود و چغندر و نعناع تر باید انداخت
بغرا خوارزمی صفت او آنست که گوشت را قلیه کرده بعد از صاف کاری
نخود و برنج و پیاز و جزر و شلغم داخل نمایند و بغرا میندازند و این در
هم جوشیست و وقت ماست یا کشک **آش رشته** گوشت او پارچه پارچه
می باید و مرغ احتیاج دارد و قیمه بسیار و کوفته بیشمار و عدس نخود اعتدال
و باقلی و ماش سیاه چیتک و لوبیا اینها را علیحده جوشانیده به یک
میندازند و سبزی این جزر و شلغم و کلم و اسفناج و کشنیز و فرفه است
هر کدام محل دارد و در ترتیب اش احتیاج به بیان ندارد **لنگ بره**
را می مالند کنده تر از ماهیچه است و وقت او ماست و قلیه اش قاورمه

بنند قبا نیز بدین طریق است **اما زرده داودی و نسخه زلف یار** رایق
و طرز ابطریق ماهیچه است و جوشبره گوش کشتیگر و ناف عروس و چوبک
شمن مصالح اینها همه قلیه است و زعفران احتیاج دارد و وقت سرکه
دوشاب و آب لیمو کنند اگر میسر شود جهت تق اعلی است **پای عروس**
کنده تر از لنگ بره است و بطریق لنگ بره طبخ میشود **آش بولانی**
خمیر را مع مغز گردکان گرفته خمیر کنند و بعد از آن او را مانند بغرا
بزرگ میندازند و وقت او ماست یا کشک و قاورمه **خشت**
در بهشت و لخشک و برگ بید همه یک طریق است **و حیدری** و حسینی را
مصالح او قیمه است و وقت سرکه دوشاب **آش اماج** مصالح او بطریق
آش رشته است اما چون اماج میندازند تخم مرغ شکسته بر هم زنند
و گل بابونه و رازیانه و شبت از لوازم است **قیمه شوربا** استادان
او را ام الآش خوانند صفت او آنست که گوشت را یخنی نموده
کف بگیرند و بعد از صاف کاری قیمه بسیار مع دنبه کشیده خوب
او را کوفته میندازند و بر هم زنند که از هم وا شود قلمهای دارچینی
و فلفل و زیره و پیاز و هیل و قلمفور و نخود بیشل کوفته داخل نمایند و کوفته

ریزه بسیار و برنج احتیاج دارد و برنج اندازه سبزی او جزر و
کلم و شلجم و اسفناج است آش نارنج و لیمو یخنی مع مرغ بپزند از آن بعد از
صاف کاری نخود مقشر و پیاز قیمه و قسم دارچینی بیندازند و
دو کوفته بزرگ بیندازند و چون برنج نیم پخته شود آب لیمو
یا نارنج داده چاشنی مع قند درست نمایند و سبزی این نعناع را است
آش آلوچه و غوره و انار و انار دانه و زرشک دیگر بدین
طریق است اما تره احتیاج دارد آش کیپکی گوشت او را پارچه
پارچه ریزه کنند و بعد از صاف کاری نخود و پیازهای کوچک
بیندازند و چون نیم پخته شود دستکش گرفته بدهند و خشک نعناع
تر و خشک از لوازم است و این برنج ندارد و اگر اندک
آرد برنج بدهند لعاب دار میشود و این آش را رنگ می زنند
و می تواند بود آش ماست گوشت او بره می باید مع دنبه و جگر و
کله بره و چون برنج بیندازند شبت تره و ترخان و سعتر و پودینه
و نعناع تر بیندازند و ماست این چکیده می باید آش حلیم گندم را
کوفته بجوشانند چون سست گردد گوشت یخنی بیندازند و کوفتهای بزرگ

مصالح آش حلیم است و ادویه او زنجبیل و دارچینی است و شبت
خشک از لوازم است و سبزی او جزر و اسفناج و شلجم است و
نخود او درست می باید آش عاشور صفت او آنست که چون گندم کوفته شد
و تره کدو گوشت او را مع دنبه پارچه پارچه کرده بیندازند و نخود درست
و عدس و باقلا و لوبیا و سیاه چشمک اینها را علیحده جوشانیده داخل
نمایند و کشمش و شاهانی و خرما و انجیر و مغز گردو و غیره و زعفران
و چاشنی داخل نمایند آش جو مع غوره جو بطریق گندم کوفته بجوشانند
در زرد آب او را اگر نه چون گوشت و جو و نخود و پیاز او پخته
شود کدو ریزه کرده بیندازند و آب غوره بدهند و چاشنی
قند و نعناع تر و خشک لازم است آش ترخانه ترخانه شیر و
انار و غوره و ماست همه یکطریق است و صفت او آنست که
چون گوشت و پیاز و نخود پخته شود ترخانه کوفته بیندازند و
قسم ترشی را چاشنی و خشک لازم است آش گندم سیر بطریق
آش حلیم بکنند و خشک را پارچه پارچه مع مغز جوز و کشمش و
شاهانی بعد از آنکه سر کرد چاشنی و سیر داده باشند اخباس

مذکور را بیندازند **باب پنجم** در اقسام شله پلاو وغیره **شله پلاو**
ساده گوشت او بره می باید و مرغ داخل نمایند و بعد از کف گرفتن
و صافکاری آب گوشت جدا نموده گوشت بره را بدان گوشت آب
بیندازند و نخود مقشر و قلم دارچینی و پیاز و زیره کرمانی و
فلفل و زنجبیل و قرنفل و هیل بیندازند و روغن بسیار چنانچه برنج
را سه چارک روغن بدهند و چون گوشت مهرا شود برنج انداخته
کوفته بره بیندازند و سبزی او جزر و کلم و اسفناج است و ادویه
حاره کوفته با سبزی بیندازند و مصطکی و آنرا با آب کسه و کوفته
از دستمال و دستار سفید گذرانیده داخل نمایند و نمک درست
نموده بپزند **لبنی پلاو** بگوشت بره است مع جگر و دنبه و چون
برنج نیم رس شود ماست بدهند و روغن چندان بدهند که پس
بدهند و سبزی این نعناع تر و ترخان و شبت و سعتر و پودینه
و نعناع خشک است و سیر لازمه اوست **شله پلاو مرغ** او نیز بدین
طریق است **شله پلاو لیمو** و نارنج گوشت اینها مرغ است و چون
برنج نیم رس شود آب لیمو یا آب نارنج مع چاشنی قند بدهند

دهند

و روغن این بسیار می باید و قلم دارچینی بشمار **شله پلاو غوره** و
آلو و رب انار و انار دانه و زرشک و تمر و زغال و سماق و غیره
همه بدین طریق است **کشک** چون گندم کوفته نجو شد و ترکرد زردآب
او بکشند و شوربای گوشت بدهند تا پخته شد و چون گندم برسد گوشت
او پارچه پارچه بسیار مع دنبه و از نکاره بند و پیاز از حد زیاده و
درست بسیار مع ادویه حاره خصوصا زنجبیل درست بکار برند و این
دشمه نیز می پزند و در زیر او از زرت نیز بعمل می آورند و روغن و ادویه
و نمک درست نموده دم نمایند **هریسه** گندم او را شیر کوب نمایند و
گوشت او دو برابر گندم می باید و برنج داخل نموده دم نمایند و علی الصباح
او را چندان می باید زد که گندم او اصلا پیدا نشود و بعد از کشیدن قند
را مع دارچینی کوفته و روغن داده نثار نمایند **هریسه کلنگ** و غیره بدین
طریق است اما گوشت سینه کلنگ را تر شته نموده بر سر ظرف هریسه
می باشند **خانه کتاب** ور زرد کرشه پلاو و هریسه شیر مع برنج و کیبای
مرغ که اینها زاده طبع و تصرف این فقیر حقیر بتقصیر است **شیر پلاو** صفت
او آنست که مرغ را ریزه نموده مع نخود مقشر و پیاز و قلم دارچینی تخمی نموده

پخته شود و نمک آب نمایند که در او هیچ آب نماند و بعد از آن شیر را
چندانی بجوشانند که دو من یکمن شود و برنج انداخته مرغ داخل نمایند
و مغز پسته بسیار و شیرهٔ قند چندان بریزند که شیرین شود و روغن این
دو من یکمن می باید و چون برنج برسد خرمای اعلی برشته داخل نمایند
و بگذارند که بسته شود و چون بکشند قند کوفته با مغز پسته مقشر بغور نموده
عطر داخل کرده نثار نمایند و پختن این اشکالی دارد و باید که نرم و باشان
شگفته و لذیذ باشد و هر کس که این را بعمل آورد بفاتحه یاد این ناتوان
نماید **نظم** غرض نقشیست کز ما باز ماند ؛ که هستی را نمی بینم بقایی
مگر صاحبدلی روزی برحمت ؛ کند در حق درویشان دعایی
کیپای مرغ تصرف این ناتوان است صفت او آنست که استخوانهای
مرغ را در کل بدر کنند و او از هم نپاشد و بگوشت مرغ بجای آن اجزای
مذکور را پر کنند و دوخته و جوشانیده دم نمایند چنانچه مذکور در کیپا شد
هریسه برنج مع شیر این نیز زادهٔ طبع فقیر است صفت او آنست که
گوشت بسیار بگذارند که طرا شود بعد از آن برنج سفید چندانکه نمود و چون
برنج مضمحل شود نمک داده دم نمایند و در محل زدن استخوانهای او را

بیرون آورند و بجای شربت شیر را گرم نموده و مرتبه مرتبه بدهند
تا برسد بعد از آن قند را با مشک صلایه نموده با مغز پسته بعد از
کشیدن و روغن داد و نثار کنند که در دا بده و پاشند که بسیار اعلی
میشود **ودر ذکر مصالح اقسام طعام** به انکه پلاو لشکری به برنج یکمن و گوشت
دو من و روغن سه من یکمن اعلاست و ادویه ده مثقال و پیاز نیم من و
نخود مغز یکچارک و آردینه را یکمن آردی باید جهت رشته برنج نمود و آن
روغن نیم من و باقلاوا و بورک کوچک را روغن نیم من و بورک
و باقلاوا بزرگ را روغن یکمن می باید و شیر باقلاوا سه چارک و دو
مغز جهت باقلاوا نیم من [illegible] و پلاو و شکر پلاو و غیره را شیره و دو [illegible]
[illegible] طعام
خاصه طلب [illegible] شروع در رهنر نزی نمایم ملالی
افزاید **نظم** زبانم لب فرو بست از تکلم ؛ که گردم در میان بسر گشته
را گم و هر طباخی که بدین مصالح مذکوره طعام را بد طبخ نماید باید که
اسم طباخی نبرد و نام استادان ماضی را بد نام نکند والله اعلم
و منع است که در وادی حلویات شروع نماید و چون این الکمینه بطباخی

مشهور است براهون عار به نگشت زیرا که گفته اند بیت عار تیدن
او ز نکاه فیلم تم تنگ زینت * غیرون عار نیک تو را لیه
هم یا نه یه آت * برای منیر ارباب فهم و ذکاست و اصحاب
فضل و کیاست مخفی نماند که چون در مقدمه ذکر شد کرا آنچه بدین فقیر
رسیده ذکر خواهم نمود ملتمس آنکه اهل غرض فرصت یافته نگویند که اقسام
طعام بیش ازین است زیرا که عذر خواهی شده و بدین کمینه اینها رسیده
مصراع حقیر او نور تیر تنگ ترجمانی * امید که حضرت واهب العطایا توفیق
کر قدم اخلاص ما را بر جاده اساس شریعت مصطفوی صلعم ثابت دارد
و قلم اعتقاد ما را بر صفحه ولایت مرتضوی جاری گرداند و دوستان
ما را بدین جزو اعتقاد ما عرف شده [illegible] احسانا الیه و صلی الله علی
سیدنا و نبینا محمد و مولانا علی و اولادهما و عترتهما المعصومین والحمد
لله رب العالمین تمت الکتاب بعون الملک الوهاب
علی ید الفقیر الحقیر عبد البارین عطا [illegible]
نوری نطنزی تحریر فی ۲ شهر [illegible]
سنه ۱۰۱۶
[illegible]